Rezept

Eierlikörkuchen einfach & schnell

Ein Rezept von Eierlikörkuchen einfach & schnell, am 24.08.2025

Zutaten

5 M	Eier
2 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
250 ml	neutrales Pflanzenöl
125 g	Mehl (Type 405)
1 Päckchen	Backpulver
	Puderzucker zum Bestreuen
250 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
250 ml	Eierlikör
125 g	Speisestärke
	Butter und Semmelbrösel für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kranzform (ca. 25 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Kranzform gut einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

2. Für den Rührteig zuerst die Eier mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine dickschaumig schlagen. Öl und Eierlikör langsam einfließen lassen und unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver gut mischen und nur kurz unterarbeiten.

3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten) ca. 1 Std. backen. Den Backofen ausschalten und den Kuchen 10 Min. darin ruhen lassen. Die Form aus dem Ofen nehmen, den Kuchen 10 Min. abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.